



## Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Ikan Asin Rempah Khas Aceh dan Inovasi Alat Penjemuran Modern di Seumatang Muda Itam Aceh Timur

Ahmad Ihsan<sup>1</sup>, Mursyidah Mursyidah<sup>2</sup>, Zainal Arief<sup>3</sup>, Iskandar<sup>4</sup>, Rita Syntia<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Samudra,

<sup>2</sup> Teknologi Informasi dan Komputer, Politeknik Negeri Lhokseumawe,

<sup>3,4,5</sup> Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Samudra.

---

### **Kata Kunci:**

Pengolahan ikan asin;  
Rempah khas Aceh;  
Alat penjemuran modern;  
Pemberdayaan masyarakat;  
Teknologi tepat guna.

### **Correspondensi Author**

Ahmad Ihsan  
Informatika, Fakultas Teknik  
Universitas Samudra  
Email: [ahmadihsan@unsam.ac.id](mailto:ahmadihsan@unsam.ac.id)

### **History Artikel**

**Received:** 131-04-2024;

**Reviewed:** 25-04-2024

**Revised:** 12-05-2024

**Accepted:** 20-05-2024

**Published:** 30-06-2024

**Abstrak.** Desa Seumatang Muda Itam, Aceh Timur, memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, tetapi menghadapi tantangan minimnya inovasi pengolahan dan rendahnya nilai jual produk. Program pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan memperkenalkan metode pengolahan ikan asin rempah khas Aceh dan inovasi alat penjemuran modern. Melalui pelatihan ini, keterampilan dan pemahaman masyarakat meningkat signifikan, terutama dalam pengolahan ikan meneng. Evaluasi menunjukkan 78% peserta merasakan manfaat besar dari program ini, dengan 73% menyatakan alat penjemur modern efektif. Hasil ini menunjukkan bahwa teknologi tepat guna dapat meningkatkan kualitas dan nilai jual produk ikan asin. Program ini juga membuka peluang pasar lebih luas, termasuk melalui e-commerce, sehingga diharapkan dapat terus berlanjut dan memberikan dampak positif yang lebih besar bagi masyarakat. Temuan ini menjadi model sukses pemberdayaan melalui inovasi teknologi dan pengolahan produk lokal di daerah pesisir.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution  
4.0 International License

## **Pendahuluan**

Desa Seumatang Muda Itam, yang terletak di Aceh Timur, memiliki potensi besar dalam sektor perikanan. Nelayan setempat setiap hari menangkap berbagai jenis ikan yang menjadi sumber utama mata pencaharian mereka. Namun, tantangan yang dihadapi adalah minimnya inovasi dalam pengolahan hasil tangkapan dan rendahnya nilai jual produk perikanan di pasar lokal (1). Salah satu jenis ikan yang sering ditangkap adalah ikan meneng, yang meskipun melimpah,

kurang diminati oleh masyarakat karena kurangnya pengetahuan tentang cara pengolahannya yang optimal.

Melalui program pengabdian masyarakat ini, kami bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Seumatang Muda Itam dengan memperkenalkan metode pengolahan ikan asin rempah khas Aceh. Program ini diharapkan dapat meningkatkan kreativitas dan pendapatan masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Pendekatan kami melibatkan dua komponen utama: pengolahan ikan asin rempah dan inovasi alat penjemuran modern (2).

Pengolahan ikan asin rempah khas Aceh tidak hanya memberikan nilai tambah pada produk perikanan tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas (3). Ikan asin merupakan salah satu cara tradisional yang efektif untuk mengawetkan ikan, terutama di daerah pesisir. Dengan menambahkan rempah-rempah khas Aceh seperti garam, kunyit, dan ketumbar, produk ini tidak hanya tahan lama tetapi juga memiliki cita rasa yang khas yang dapat menarik minat konsumen.

Pengolahan ikan meneng dengan metode ikan asin rempah khas Aceh dapat meningkatkan nilai jualnya. Rempah-rempah yang digunakan memberikan aroma dan rasa yang unik, menjadikan produk ini lebih menarik di pasar lokal dan regional (4). Dengan memperkenalkan variasi produk seperti ikan asin rempah, masyarakat dapat menawarkan sesuatu yang berbeda dari produk ikan asin biasa yang sudah ada di pasaran. Diversifikasi ini penting untuk menarik minat konsumen yang mencari produk unik dan berbeda (5). Program pelatihan ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan, dari tahap pembersihan, pembumbuan, hingga pengeringan. Keterampilan ini merupakan aset berharga yang dapat meningkatkan peluang ekonomi masyarakat.

Proses pengeringan ikan merupakan tahap penting dalam pengolahan ikan asin (6). Pengeringan yang tidak optimal dapat menyebabkan ikan tidak awet dan bahkan menimbulkan risiko kesehatan. Oleh karena itu, inovasi dalam alat penjemuran sangat diperlukan untuk memastikan proses pengeringan yang efisien dan higienis. Alat penjemuran yang dirancang dengan ukuran 100x100x100 cm, berbentuk rak dengan atap plastik kaca, memungkinkan cahaya matahari masuk secara optimal untuk proses pengeringan, sekaligus melindungi ikan dari air hujan. Lampu juga dipasang untuk menggantikan sinar matahari pada malam hari, sehingga ikan tidak membusuk dan proses pengeringan dapat berlangsung lebih cepat (7).

Dengan menggunakan alat ini, waktu pengeringan ikan dapat dipercepat tanpa mengorbankan kualitas. Penggunaan lampu sebagai pengganti sinar matahari di malam hari memungkinkan proses pengeringan berlangsung terus menerus, sehingga produksi bisa lebih cepat dan konsisten. Desain alat penjemuran yang modern ini juga mempertimbangkan aspek kebersihan. Dengan perlindungan dari plastik kaca, ikan terlindung dari debu dan kotoran, sehingga kualitas ikan asin yang dihasilkan lebih terjamin (8).

Program pengabdian ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yang signifikan bagi masyarakat Desa Seumatang Muda Itam. Dengan peningkatan keterampilan dalam pengolahan ikan dan penggunaan alat penjemuran modern, masyarakat dapat menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan memiliki nilai jual tinggi (9). Selain itu, program ini juga membuka peluang bagi masyarakat untuk memasarkan produk mereka ke pasar yang lebih luas, termasuk secara online melalui platform e-commerce dan media social (10).

Melalui pengolahan ikan asin rempah khas Aceh dan inovasi alat penjemuran modern, Desa Seumatang Muda Itam dapat mengoptimalkan potensi perikananannya, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan memperkuat posisi produk lokal di pasar yang lebih luas.

## Metode

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat di Desa Seumatang Muda Itam, Aceh Timur, dilakukan melalui beberapa tahapan yang sistematis dan terstruktur.

### Tahap 1: Survei dan Koordinasi

Langkah awal tim pengabdian adalah melakukan survei ke lokasi mitra di Desa Seumatang Muda Itam untuk mendapatkan gambaran langsung tentang kondisi dan potensi yang ada (Gambar 1). Survei ini bertujuan untuk memahami situasi lapangan, termasuk infrastruktur, sumber daya alam, dan kehidupan sosial ekonomi masyarakat setempat.

Selanjutnya, tim berkoordinasi dengan Kepala Desa Seumatang Muda Itam untuk mendapatkan izin resmi dan mengatur pertemuan dengan masyarakat yang akan terlibat dalam program pelatihan dan pengabdian. Koordinasi ini penting untuk memastikan dukungan dan partisipasi aktif dari pihak desa.

### Tahap 2: Pendataan dan Identifikasi Masalah

Langkah berikutnya adalah melakukan pendataan kependudukan, khususnya memfokuskan pada nelayan berpenghasilan rendah yang belum memiliki usaha tetap. Pendataan ini dilakukan untuk mengidentifikasi target penerima manfaat program dengan lebih tepat. Pada tahap ini, tim juga mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi nelayan dalam proses pengolahan ikan meneng, yang merupakan salah satu hasil tangkapan utama namun kurang diminati pasar (Gambar 1). Identifikasi masalah mencakup teknik pengolahan yang kurang efisien, minimnya nilai jual produk, dan kurangnya inovasi dalam proses pengeringan ikan.



Gambar 1. Diskusi Pendataan dan Identifikasi Masalah

### Tahap 3: Penawaran Solusi dan Penyusunan Materi Pelatihan

Setelah mengidentifikasi masalah, tim menawarkan solusi berupa pengolahan ikan asin rempah khas Aceh dan inovasi alat penjemuran modern. Solusi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual ikan meneng serta memberikan keterampilan baru bagi masyarakat.

Ahmad Ihsan, Mursyidah mursyidan, Zainal Arief, Iskandar, Rita Syntia. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Ikan Asin Rempah Khas Aceh dan Inovasi Alat Penjemuran Modern di Seumatang Muda Itam Aceh Timur

Materi pelatihan disusun dengan fokus pada dua komponen utama: teknik pengolahan ikan asin rempah dan penggunaan alat penjemuran modern. Tim merancang alat penjemuran yang efisien dengan ukuran 100x100x100 cm, dilengkapi atap plastik kaca dan lampu untuk proses pengeringan di malam hari. Desain ini memungkinkan proses pengeringan yang cepat dan higienis, serta melindungi ikan dari hujan.



Gambar 2. Alat Penjemuran Ikan Asin rempah Aceh

#### Tahap 4: Persiapan Alat dan Bahan Pelatihan

Tim mempersiapkan semua bahan dan alat yang diperlukan untuk pelatihan, termasuk ikan meneng segar, bumbu rempah khas Aceh (garam, kunyit, dan ketumbar), serta alat penjemuran yang telah dirancang. Semua bahan disiapkan dengan cermat untuk memastikan peserta dapat mencoba dan mempraktekkan seluruh proses pengolahan secara langsung.



Gambar 3. Pengolahan dan Pelatihan Ikan Asing Rempah Aceh

#### Tahap 5: Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan di rumah desa yang telah disepakati sebagai lokasi kegiatan. Peserta pelatihan adalah nelayan dan anggota masyarakat lainnya yang berkeinginan untuk belajar dan mengembangkan keterampilan pengolahan ikan asin rempah.

Selama pelatihan, peserta diajarkan mulai dari proses pembersihan ikan dengan air bersih dan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis, pembelahan ikan agar memudahkan proses pengeringan, pelumuran ikan dengan bumbu rempah khas Aceh, hingga teknik penjemuran menggunakan alat modern yang dirancang.



Gambar 4. Pengemasan dan Pelabelan Produk Siap Jual

#### **Tahap 6: Evaluasi dan Monitoring**

Setelah pelatihan selesai, tim melakukan evaluasi terhadap pemahaman dan keterampilan peserta. Evaluasi ini mencakup penilaian terhadap hasil olahan ikan asin rempah yang dibuat oleh peserta serta efektivitas penggunaan alat penjemuran.

Monitoring dilakukan secara berkala untuk memastikan bahwa masyarakat dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah diajarkan secara mandiri. Tim juga memberikan pendampingan dalam aspek pemasaran produk, baik secara offline maupun online, melalui platform e-commerce dan media sosial.

#### **Hasil Dan Pembahasan**

Kegiatan evaluasi terhadap program pengabdian masyarakat berupa inovasi Alat Penjemuran Modern dan Pengolahan Ikan Asin Rempah Khas Aceh di Desa Seumatang Muda Itam dilakukan melalui kuesioner yang diajukan kepada para peserta pelatihan. Tujuan dari evaluasi ini adalah untuk mengukur pemahaman dan penerimaan masyarakat terhadap teknologi dan metode pengolahan yang diperkenalkan, serta untuk mendapatkan masukan yang konstruktif bagi peningkatan program di masa depan.

- **Pemahaman Peserta Pelatihan**

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 78% peserta merasa bahwa kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat. Mereka mengakui bahwa inovasi pengolahan ikan asin rempah khas Aceh memberikan nilai tambah pada sumber daya alam lokal yang merupakan salah satu sumber pendapatan utama masyarakat setelah pertanian dan perkebunan. Pemahaman peserta terhadap proses pengolahan ikan meneng dengan bumbu khas Aceh telah meningkat signifikan, seperti yang tercermin dalam tanggapan kuesioner. Peserta mampu mengikuti seluruh tahapan pengolahan mulai dari pembersihan, pembelahan, pelumuran bumbu, hingga penjemuran ikan dengan baik.

- **Efektivitas Alat Penjemuran Modern**

Sebanyak 73% peserta menyatakan bahwa alat penjemur modern yang diperkenalkan dapat

diterapkan dan dilaksanakan dengan baik. Mereka menilai bahwa alat ini meningkatkan kualitas ikan asin yang dihasilkan, baik dari segi kecepatan pengeringan maupun rasa. Desain alat yang memungkinkan proses pengeringan berlangsung terus menerus, baik siang maupun malam hari, sangat dihargai oleh para nelayan. Mereka juga menyoroti kebersihan proses pengeringan karena perlindungan dari plastik kaca yang menjaga ikan dari debu dan kotoran.

#### Penerimaan Teknologi dan Metode

Secara keseluruhan, evaluasi menunjukkan bahwa 75.2% peserta sangat setuju bahwa inovasi pengolahan dan teknologi yang diberikan mampu memperbaiki proses kerja dan meningkatkan produktivitas ikan asin rempah khas Aceh. Para nelayan merasa bahwa teknologi tepat guna ini tidak hanya memudahkan mereka dalam proses pengolahan tetapi juga berpotensi meningkatkan pendapatan mereka melalui produk berkualitas tinggi yang dapat dipasarkan dengan harga lebih baik.

#### • Masukan dan Harapan

Para peserta pelatihan memberikan sejumlah masukan yang berharga. Mereka mengharapkan adanya tindak lanjut, khususnya dalam aspek pemasaran hasil olahan ikan asin. Para nelayan menyadari bahwa untuk menjaga keberlanjutan program dan meningkatkan perekonomian masyarakat, perlu ada dukungan dalam memasarkan produk mereka ke pasar yang lebih luas. Mereka juga mengusulkan agar pelatihan pemasaran digital dan e-commerce diadakan, mengingat potensi pasar online yang besar.

NO	Daftar Pertanyaan	Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju
1	Kegiatan Pengabdian bermanfaat bagi anda?	18	2		
2	Alat penjemuran ikan dapat diterapkan pada nelayan?	14	5	1	
3	Olahan ikan asin rempah khas aceh dapat meningkatkan pendapatan masyarakat?	19	1		
4	Jenis olahan ikan asin dengan penjemuran modern lebih menguntungkan?	17	2	1	
5	Proses pengabdian dapat dipahami secara menyeluruh?	11	5	3	1
6	Kegiatan pengabdian sebaiknya dapat dilakukan kembali?	19	1		
<b>Total</b>		<b>68</b>	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>1</b>

## Kesimpulan

Hasil evaluasi ini menunjukkan bahwa program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Seumatang Muda Itam berhasil meningkatkan keterampilan dan pemahaman masyarakat dalam pengolahan ikan asin rempah khas Aceh serta penggunaan alat penjemuran modern. Penerimaan teknologi ini sangat baik, dengan mayoritas peserta merasakan manfaat langsung dari inovasi yang diperkenalkan. Keberhasilan program ini menjadi contoh yang dapat diadopsi oleh komunitas lain di daerah pesisir untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan mereka.

Dengan adanya dukungan berkelanjutan, termasuk pelatihan pemasaran dan akses ke platform e-commerce, program ini dapat terus berlanjut dan memberikan dampak positif yang lebih besar bagi masyarakat. Pimpinan lembaga perguruan tinggi dan para pemangku kepentingan diharapkan dapat mempertimbangkan hasil evaluasi ini dalam pengambilan keputusan untuk kegiatan penerapan teknologi tepat guna selanjutnya.

### Daftar Rujukan

1. HS Nmehsrawh. Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pengepakan Ikan Asin Menjadi Inovatif di Pulau Kampai Langkat. *Janaka J Pengabdian Masy*. 2021;4(1):83–91.
2. Tajuddin I. Impact of Coastal Community Empowerment Development Project-International Fund For Agriculture. *Econ Digit Bus Rev*. 2022;3(1):14–31.
3. Widyastuti E, Sugiarto Y, Sudarma D, Wijayanti D. Inovasi Pengembangan Produk Ikan Asin Organik Dalam Rangka Pemberdayaan Istri Nelayan Desa Tambakrejo, Sendangbiru. *J Ilmu Sos Dan Ilmu Polit [Internet]*. 2016;5(3):133–42. Available from: [www.publikasi.unitri.ac.id](http://www.publikasi.unitri.ac.id)
4. Rahim A. the Empowerment Strategy of the Traditional Fisherman’S Wives in the Coastal Area of Barru Regency, South Sulawesi. *J Socioecon Dev*. 2018;1(1):1–6.
5. Wulandari YS, Syahputra AF, Abdi GN, Melani A. Pemberdayaan Umkm Melalui Pengolahan Ikan Asin dan Terasi Menjadi Produk Unggulan Desa Muarabaru Kabupaten Karawang Empowering Msmes Through the Processing of Salted Fish and Terasi Become The Leading Product of Muarabaru Village , Karawang District. 2024;02(01):18–24.
6. Pemberdayaan U, Pengolahan UKB, Desa I. Penerapan Teknologi Mesin Perebus-Pengering Ikan Asin Untuk Pemberdayaan UKB Pengolahan Ikan Desa Maja: Unjuk Kerja Mesin Untuk Mengeringkan Ikan Teri. 2023;
7. Riana FD, Toiba H, Asmara R, Nugroho CP, Azizah DF, Noor AYM, et al. Innovative Processing Technologies for Sustainable Fisheries Sectors. *J Sustain Sci Manag*. 2023;18(10):161–75.
8. Arifin Z, Budi Wahono B, Prihatmoko D, Riyoko S. Inovasi Peningkatan Hasil Tangkapan Ikan Produk Unggulan Daerah oleh Nelayan Purse Seine Menggunakan Teknologi GPS. *JIPEMAS J Inov Has Pengabdian Masy*. 2020;3(1):54.
9. Suryani WW, Siregar R, ... Pemberdayaan ekonomi perempuan kampung nelayan bahari. *Community ....* 2023;4(2):3287–91.
10. Zakariya AF. Pemberdayaan Nelayan dalam Membangun Kekuatan Ekonomi Melalui Kegiatan Produk Pengolahan Ikan Di Desa Karangagung. *Islam Manag Empower J*. 2020;2(2):133–50.